Knorr Professional Purée d'Epices Chili 750 g

Numéro d'article	8712566194285
Code EAN CU	8712566194285
Code EAN DU	8712566673919
Poids net	750 g
Unité d'envoi	2 x 750gr
Marque	Knorr
Subbrand	Professional
Catégorie	Assaisonnement
Sous-catégorie	Purées d'épices

Propriétés / Advantages

Fabriquée à base d'ingrédients de qualité rigoureusement sélectionnés, cette purée homogène et onctueuse révèle le goût frais et naturel du piment. Idéale pour réaliser des sauces, soupes, mijotés, marinades, badigeonner des viandes et poissons, accompagner des pommes de terre, du riz ou des légumes, des beurres montés, des mayonnaises ou des vinaigrettes. Cette purée ne contient pas de colorant artificiel, ni d'exhausteur de goût. Elle ne contient pas non plus de conservateur, car elle est naturellement préservée par le sel, le vinaigre et le sucre qu'elle comporte. Elle s'utilise dès lors tout comme du piment frais dans vos créations.

- Procure jusqu'à 2x plus de goût que des herbes et épices déshydratées. Le critère de comparaison est l'intensité des différents profils aromatiques.

Caractéristiques nutritionnelles

Information Diététique

- Convient à un régime sans lactose
- Convient à un régime végétarien
- Convient à un régime végétalien

Mode d'emploi

A doser selon votre goût. Nos chefs Knorr recommandent ½ cuillère à café (5g) pour 100ml de liquide (soupe, sauce, vinaigrette…) à incorporer à tout moment de la préparation.

© 2012 Unilever Food Solutions Belgique

Ingrédients

Eau, vinaigre d'alcool, maltodextrine (maïs), huile végétale (palme), sel, poivre de Cayenne (7%), sucre, fibres d'agrumes, piment fumé (2,5%), épaississant (gomme xanthane).

Storage

Conserver le pot au sec et à température ambiante. Après ouverture, bien refermer le pot, et l'entreposer au réfrigérateur pour une conservation optimale, puis consommer le produit dans les 3 mois.

© 2012 Unilever Food Solutions Belgique